MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA

Inírida, 25 de marzo de 2026

Señores
Proveedores
Ciudad

La Policía Nacional - Departamento de Policía Guainía, con miras a adelantar un proceso de contratación para la **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, SUS FAMILIAS Y RESERVA ACTIVA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA"**, por un valor de $91.140.000,00 Noventa y un Millones Ciento Cuarenta Mil pesos, se permite solicitar cotización en los siguientes términos:

ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta o compromiso de la unidad y consecuentemente NO obliga a las partes con vínculos comerciales o de cualquier índole.	
PRESENTACIÓN	Los interesados deberán presentar las cotizaciones mediante el SECOP II, de manera física en membrete de la empresa interesada conforme a las condiciones técnicas solicitadas en la presente solicitud, con fecha de expedición, contactos, así como la suscripción de la misma por el personal autorizado para realizarla.	
OBJETO	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, SUS FAMILIAS Y RESERVA ACTIVA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA.**	
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	La cotización deberá tener una validez mínima de 90 días calendario contados a partir de la fecha de expedición de la misma.	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Especificaciones técnicas del bien a contratar. Se relaciona en el anexo N° 1	
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	Plazo de ejecución	El plazo para la ejecución del contrato, será hasta el 31 de diciembre del año 2026, contados a partir del perfeccionamiento y el cumplimiento de los requisitos de ejecución y la notificación de inicio del contrato, dentro del cual serán coordinados las fechas y los grupos asistentes a los eventos con el supervisor del contrato, una vez autorizados por el Comandante del Departamento de Policía Guainía.
	Forma de pago	El pago será en forma PARCIAL; en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de la factura electrónica (si aplica) y aprobación por parte del supervisor del contrato y los demás documentos requeridos ante el Departamento de Policía Guainía y el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes. Asimismo, el desembolso está condicionado a la disposición de los recursos del PAC autorizado por la Ministerio de Hacienda. Cabe destacar que, aunque la programación del PAC depende de la autorización del Ministerio de Hacienda y Crédito Público a través de la Dirección del Tesoro Nacional, esto no será un impedimento para la ejecución del objeto contractual. El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, los documentos deberán ser allegados previa coordinación con el supervisor del contrato a la oficina del Grupo de Contratos del Departamento de Policía Guainía, ubicado en la Calle 26 14-75 Barrio Cinco de Diciembre: Así: ➢ Factura Original o cuenta de cobro (Según aplique) (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal SECOP II) y cumplir con lo requerido en el sistema Olimpia o demás sistemas autorizados por la DIAN, para efectos de la revisión y aprobación de facturas electrónicas.

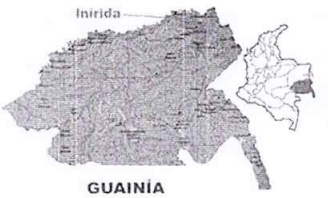
Formato no controlado

		➢ Original de la constancia del recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato ➢ Planilla de pago de parafiscales del mes que tramita la cuenta ➢ Certificación por escrito de paz y salvo de la cancelación de parafiscales del mes que tramita la cuenta. ➢ Fotocopia de la tarjeta profesional del contador y/o revisor fiscal. Así mismo, cumplir con las disposiciones normativas, como lo son: • Directiva presidencial No. 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del Estado". • Resolución No. 000042 del 05/05/2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación". • Circular externa No. 016 del 09/03/2021 "Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito". El contratista que esté obligado a facturar electrónicamente deberá tener presente al momento de elaborar la factura lo establecido en la Circular Externa No. 016 del 09/03/2021 "Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito". El oferente favorecido deberá cargar en la plataforma de contratación SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, para lo cual deberá apoyarse en las diferentes guías expedidas por Colombia Compra Eficiente.
VALOR OFRECIDO	Para realizar la cotización se deben tener en cuenta todos los gastos en los que se incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, constitución garantía única, transporte, operarios, gastos del personal administrativo, bodegaje de los elementos, pago de salarios y prestaciones sociales, puesta en sitio y demás condiciones especiales para la prestación del servicio. etc.	

REGIMEN SIMPLIFICADO	
RETEFUENTE POR SUMINISTRO, SERVICIOS, COMPRA, HONORARIOS Y DEMAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA	DE ACUERDO CON LAS TABLAS DE RETENCIÓN PUBLICADAS POR LA DIAN
RETE-ICA	DE ACUERDO CON LAS TABLAS DE RETENCIÓN PUBLICADAS POR LA DIAN

REGIMEN COMUN	
RETEFUENTE POR SUMINISTRO, SERVICIOS, COMPRA, HONORARIOS Y DEMAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA	DE ACUERDO CON LAS TABLAS DE RETENCIÓN PUBLICADAS POR LA DIAN
RETE-ICA	DE ACUERDO CON LAS TABLAS DE RETENCIÓN PUBLICADAS POR LA DIAN
IVA	DE ACUERDO CON LAS TABLAS DE RETENCIÓN PUBLICADAS POR LA DIAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA

LUGAR DE ENTREGA O PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El servicio debe ser prestado dentro del perímetro urbano de la ciudad de Inírida, en un espacio apto para realizar las actividades y el esparcimiento de los funcionarios adscritos a la Estación de Policía Inírida y demás especialidades, áreas y dependencias que conforman el Departamento de Policía Guainía; en los lugares autorizados por el ordenador del gasto en coordinación con el supervisor del contrato, el horario para el desarrollo de las actividades será suministrado por el supervisor del contrato con antelación.
CONDICIONES GEOGRÁFICAS Y DE ACCESO AL LUGAR EN EL CUAL SE DEBE CUMPLIR EL OBJETO CONTRACTUAL	 Inírida capital del Departamento de Guainía, este se encuentra ubicado al este del país, en la región amazónica limitando al norte con Vichada, al este con Venezuela, al sur con Brasil, al suroeste con Vaupés y al oeste con Guaviare, las vías de acceso son por vía área y fluvial por el rio Guaviare, Orinoco e Inírida, Debido a su cercanía con Venezuela y Brasil, comparte clima húmedo tropical, la ciudad tiene un clima cálido con temperaturas anuales promedio durante el día que van desde 20 hasta 32 Grados Celsius.
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	El proveedor deberá anexar la cotización en el SECOP II, dentro de los **cinco (5) días hábiles** a partir de la publicación de esta solicitud, la fecha máxima de entrega de la cotización, será la establecida en portal de contratación. De presentarse alguna falla en el sistema, o por cualquier otra eventualidad, podrá enviarse al correo electrónico degun.bieso@policia.gov.co
ENTORNO SOCIO AMBIENTAL	Una de la actividad económica es agrícola, siendo los principales cultivos yuca brava, yuca dulce, maíz, plátano y frutas silvestres. Existen también cultivos ilegales de hoja de coca, materia prima para la elaboración de drogas alucinógenas como la cocaína, cuyo control buscan ejercer organizaciones al margen de la ley como las disidencias de la extinta guerrilla de las FARC. En el interior se explotan recursos mineros como el oro, del cual una parte se explota de manera ilegal y está controlado por disidencias de las FARC y mafias dedicadas a esta actividad; es posible encontrar en el subsuelo mineral de coltán en un escaso porcentaje pero que, por su alto precio en el mercado internacional, no deja de ser atractivo para la explotación ilegal. (la explotación de este mineral está prohibida por el gobierno colombiano). También se desarrollan la pesca y la explotación forestal como principales actividades económicas del departamento, la producción minera se desarrolla con métodos rudimentarios, se explotan metales preciosos como el oro y la ilmenita. El departamento cuenta con pocos establecimientos comerciales ubicados en su capital, Inírida; donde se expenden víveres y alimentos que por su escasa abundancia son de alto valor y poco comercializado; teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos son traídos de las ciudades de Villavicencio, San José del Guaviare y por vía aérea. Condiciones políticas: Guainía (idioma yurí: "Tierra de muchas aguas") es uno de los treinta y dos Departamentos que, junto con Bogotá, Distrito Capital, forman la República de Colombia, su capital es Inírida, está ubicado al este del país, en la región Amazonia, limitando al norte con Vichada, al este con Venezuela, al sur con Brasil, al suroeste con Vaupés y al oeste con Guaviare. Con 72 238 km² es el quinto departamento más extenso —por detrás de Amazonas, Vichada, Caquetá y Meta, con unos 40.000 habitantes en 2015, el menos poblado, y con 0,56 hab/km², el menos densamente poblado. Antiguamente era una comisaría, pero desde 1991 es oficialmente un departamento. El sector objeto del proceso de contratación y su mercado: Para el Departamento del Guainía son pocas las aerolíneas que llegan a todos los destinos por las condiciones geográficas, pero se verifico en el mercado y encontraron empresas que prestan el servicio y que podrían subsanar la necesidad objeto del presente contrato.

Subintendente, **JONATHAN ALEXANDER CORDOBA**
Responsable de Gestión Humana
Estructurador estudio y documentos previos

ANEXO N° 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CAT	VALOR UNITARIO DE LA COTIZACIÓN INCLUIDO IMPUESTOS
1	* PECHUGA GRATINADA (280 GRAMOS) BAÑADA EN SALSA DE CHAMPIÑONES * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF (150 GRAMOS), QUE CONTIENE: 2 REBANADAS DE JAMÓN EN TIRAS O CUBITOS, 1 HUEVO PICADO EN CUARTOS O RODAJAS, 1 TOMATE PICADO EN CUARTOS, LECHUGA EN TROZOS, 2 REBANADAS DE QUESO PICADO EN TIRAS, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, ADEREZO AL GUSTO PARA ACOMPAÑAR. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
2	* PECHUGA A LA PARMESANA: (PECHUGA DE POLLO 300 GRAMOS, 2 REBANADAS DE QUESO, 2 REBANADAS DE JAMÓN Y 2 TIRAS DE TOCINO). * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS. * ENSALADA DEL CHEF (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: 2 REBANADAS DE JAMÓN EN TIRAS O CUBITOS, 1 HUEVO PICADO EN CUARTOS O RODAJAS, 1 TOMATE PICADO EN CUARTOS, LECHUGA EN TROZOS, 2 REBANADAS DE QUESO PICADO EN TIRAS, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, ADEREZO AL GUSTO PARA ACOMPAÑAR. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
3	* PECHUGA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA DE 300 GRAMOS. CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
4	* LECHONA 300 GRAMOS * DOS (02) AREPAS BLANCA ANTIOQUEÑAS DE 50 GRAMOS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
5	* MAZORCADA MIXTA: (2 MAZORCAS TIERNAS DESGRANADAS, 200 GRAMOS PECHUGA DE POLLO, 200 GRAMOS CARNE DE RES, 1 SALCHICHA PICADA, 3 REBANADAS JAMÓN, CEBOLLA BLANCA, SALSA DE SOYA, QUESO GRATINADO, 01 HUEVO DE CODORNIZ, PAPA FOSFORITO, SALSA DE MAÍZ, CON DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
6	* LASAGNA MIXTA PERSONAL: (200 GRAMOS DE PASTA PARA LASAGNA, CARNE DE RES MOLIDA 250 GRAMOS, 250 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 3 REBANADAS DE JAMÓN, 4 TAJADAS DE QUESO, 4 CUCHARADAS DE QUESO PARMESANO, 1 TOMATE, 1 CEBOLLA CABEZONA, DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS) * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
7	* LASAGNA DE POLLO PERSONAL: (200 GRAMOS DE PASTA PARA LASAGNA, 400 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 3 REBANADAS DE JAMÓN, 4 TAJADAS DE QUESO, 4 CUCHARADAS DE QUESO PARMESANO, 1 TOMATE, 1 CEBOLLA CABEZONA, DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS) * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO.	1	

	LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.		
8	* TACOS MIXTOS: (1 TORTILLA DE HARINA DE TRIGO, 200 GRAMOS DE CARNE DE RES DESMECHADA, 200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESMECHADO, 1 CEBOLLA CABEZONA PICADA, SALSA DE AJO, TOMATE Y VEGETALES) CON DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
9	* ARROZ MIXTO 400 GRAMOS. (INCLUYE CARNE DE RES 100 GRAMOS, 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO, 100 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 2 SALCHICHAS PICADAS, 2 REBANADAS DE JAMÓN, VEGETALES, CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
10	* ARROZ CHINO DE 400 GRAMOS QUE INCLUYE (200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 200 GRAMOS DE CERDO O JAMON, 02 HUEVOS, RAICES CHINAS, CEBOLLA, AJO, ZANAHORIA, SALSAS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
11	* ARROZ CON POLLO 400 GRAMOS INCLUYE (200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, MEDIA ZANAHORIA PICADA EN CUADROS, MEDIA CEBOLLA CABEZONA PICADA EN CUADROS, 1 TOMATE PICADO, 100 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AJO, CILANTRO, 02 SALCHICHAS, SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO) * 02 SOBRES DE SALSA ROJA DE TOMATE DE 5 GRAMOS. * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	
12	* PASTA (FIDEOS) CON CHAMPIÑONES MIXTA (300 GRAMOS DE FIDEOS, 200 GRAMOS DE CHAMPIÑONES 2 PIMIENTOS SECOS, MEDIA CEBOLLA CABEZONA, SALSAS AL GUSTO) * 2 RODAJAS DE PAN DE 20 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	
13	* SANCOCHO TRIFÁSICO, QUE CONTIENE (100 GRAMOS CARNE DE RES, 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO, 100 GRAMOS DE POLLO, 2 PAPAS, 100 GRAMOS DE YUCA, 100 GRAMOS DE PLÁTANO VERDE, 100 GRAMOS DE MAZORCA) * PORCIÓN DE ARROZ BLANCO 50 GRAMOS * PORCIÓN DE AGUACATE 50 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
14	* MEDALLONES DE PAVO DE 100 GRAMOS. (CARNE DE PAVO) * PURE DE PAPA O ENSALADA RUSA PERSONAL (PAPA, HUEVO, SALCHICHAS, JAMÓN, ALVERJA, TOMATE, ZANAHORIA, MAYONESA, (150 GRAMOS). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
15	* GULASCH DE CARNE (200 GRAMOS CARNE DE RES, 200 GRAMOS DE CARNE DE CERDO), ARROZ BLANCO 120 GRAMOS. * PURÉ DE PAPA 100 GRAMOS CON 01 SALCHICHA PICADA Y VEGETALES. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	

16	* LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA (300 GRAMOS). ARROZ BLANCO O VERDE 120 GRAMOS. * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
17	* TAMAL MIXTO (400 GRAMOS) (ARROZ, ARVEJA, CARNE DE CERDO 80 GAMOS, 01 PRESA POLLO, TOCINO 80 GRAMOS, ZANAHORIA, PAPA, HUEVO COCIDO Y ESPECIAS NATURALES. * CHOCOLATE EN VASO DE 16 ONZ O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
18	ALITAS DE POLLO EN SALSA BBQ (10 ALITAS DE POLLO, 100 GRAMOS DE SALSAS EN EMPAQUE SEPARADO. * PAPA A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
19	* CARNE A LA LLANERA DE 350GRAMOS. * PAPA SALADA 200 GRAMOS) * YUCA FRITA O COCINADA 200 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * GUACAMOLE 100 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
20	* CORDON BLEU (250 GRAMOS) PORCIÓN * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. * PORCIÓN DE ARROZ BLANCO O VERDE (110 GRAMOS) * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
21	* PICADA DE 800 GRAMOS LLEVA CARNE DE RES 300 GRAMOS, CARNE DE CERDO 200 GRAMOS, PECHUGA 200 GRAMOS, CHORIZO DE 100 GRAMOS. * PAPA SALADA 300 GRAMOS * YUCA COCINADA 300 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * AREPA BLANCA PEQUEÑA SIN SAL 60 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
22	* 01 REBANADA DE JAMÓN, 01 REBANADA DE PAVO Y 01 REBANADA POLLO, CADA UNA DE (20 GR), CUBIERTAS EN SALSAS DE CIRUELAS, CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA AGRIDULCE (85 GR). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
23	HUEVOS EN OMELET INCLUYEN JAMON Y QUESO (2 HUEVOS, 2 REBANADAS DE JAMON DE CERDO, 30 GRAMOS DE QUESOS DERRETIBLE) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA * BEBIDA CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
24	* PANQUEQUES CON HUEVO Y TOCINO (2 HUEVOS Y 2 TIRAS DE TOCINO) *PORCIÓN DE FRUTA. * BEBIDA CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	

25	* HUEVOS RANCHEROS Y QUESO (2 HUEVOS, 2 SALCHICHAS PICADAS Y 2 REBANADAS DE QUESO) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA * BEBIDA CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	
	REFRIGERIOS		
26	*PERRO CALIENTE DE 115 GRAMOS, CON SALCHICHA, CEBOLLA PICADA, PAPA RIPIO, SALSA MOSTAZA, ROSADA, ROJA, MAYONESA	1	
27	* HAMBURGUESA: DOS RODAJAS DE PAN PARA HAMBURGUESA TAMAÑO NORMAL 12,5 CENTÍMETROS, CARNE DE 100 GRAMOS. LECHUGA, MÍNIMO DOS RODAJAS DE TOMATE, QUESO, CEBOLLA GRILLÉ, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, BBQ, MOSTAZA Y PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA DE 200 GRAMOS.	1	
28	* BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO, ALUMINIO O CAJA EN CARTON Y SERVILLETAS.	1	
29	* CHURROS EN HARINA DE TRIGO ESPOLVOREADOS CON AZÚCAR 100GRAMOS. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
30	* AREPA RELLENA MIXTA DE 300 GRAMOS (100 GRAMOS CARNE DESMECHADA, 100 GRAMOS DE POLLO DESMECHADO, 50 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AGUACATE Y SALSAS AL GUSTO) * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
31	* PORCIÓN DE PIZZA POR 250 GRAMOS DE DIFERENTES PREPARACIONES SEGÚN EL REQUERIMIENTO.	1	
32	* SÁNDWICH CUBANO (PAN FRANCÉS 2 RODAJAS, JAMÓN DE CERDO REBANADOS 3 RODAJAS, 3 REBANADAS DE CORDERO, 2 REBANADAS DE QUESO MOZZARELLA,1 HOJA LECHUGA Y SALSA ROJA AL GUSTO) * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
33	* ARROZ CON LECHE CON QUESO CREMA RAYADO EN VASO DE 16 ONZ.	1	
34	* HALLACAS: CONTIENE HARINA DE MAÍZ AMARILLO, 50 GRAMOS DE POLLO EN TROZOS, 50 GRAMOS DE CARNE DE RES EN TROZOS, 50 GRAMOS DE CARNE DE CERDO EN TROZOS, CON AREPA DE MAÍZ BLANCO DE 50 GRAMOS. LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	
35	* AREPA CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA 180 GRAMOS * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
36	* CROISSANT HOJALDRADO DE QUESO CON MORTADELA DE 80 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
37	* CROISSANT HOJALDRADO CON BOCADILLO DE 80 GRAMOS. *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
38	*PLÁTANO MADURO CON QUESO DE 150 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
39	* EMPANADA DE CARNE O POLLO DE 110 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	
	PASA BOCAS		
40	* PONQUÉ DE MANTECADA PORCIÓN MEDIANA 70 GRAMOS	1	
41	* CUPCAKE DE 40 GRAMOS DECORADO CON CREMA ELABORADA A PARTIR DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR GLAS	1	
42	* CREPES DE QUESO CON JAMÓN 150 GRAMOS	1	
43	* TARRO DE BOCADILLOS DE 50 UNIDADES (50 GRAMOS POR UNIDAD).	1	
44	* BOLSA DE MASMELOS DE 250 GRAMOS POR 50 UNIDADES	1	
45	* BUÑUELO (100 GRAMOS)	1	
46	* BUÑUELO (40 GRAMOS)	1	
47	* FRESAS EN CHOCOLATE X 5 UNIDADES	1	
48	* QUESO DOBLE CREMA DE 60 GRAMOS CON BOCADILLO DE 60 GRAMOS	1	
49	* PATACÓN CON HOGAO (01 plátano verde de 75 gramos, hogao y salsas)	1	
50	* GALLETA DE SODA 34 GRAMOS CON ATÚN 20 GRAMOS	1	
51	* 05 HUEVOS DE CODORNIZ CON UNA SALSA ROSADA DE ACOMPAÑAMIENTO	1	
52	* PALITOS DE QUESO CON SALSA A SELECCIONAR	1	
53	* PORCIÓN DE NATILLA DE 100 GRAMOS CUBIERTA EN SALSA DE MORA (INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS)	1	
54	* MINI ALBÓNDIGAS DE 40 GRAMOS UNIDAD	1	
55	* CONO CON HELADO DE 80 GRAMOS CUBIERTO EN SALSA DE DIFERENTES SABORES	1	
56	*PALETA DE AGUA DIFERENTES SABORES CON SALSA DE LECHE CONDENSADA DE 80 GRAMOS.	1	
57	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A RON, CON UVAS PASAS O MANÍ DE 60 GRAMOS.	1	
58	*HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL SABOR A FRESA, CON SALSA Y CUBIERTA SABOR A CHOCOLATE O FRESA DE 60 GRAMOS.	1	

59	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A VAINILLA EN BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE O FRESA DE 90 GRAMOS.	1	
60	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A VAINILLA EN BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE Y MANI O UVAS DE 95 GRAMOS.	1	
61	*HELADO EN AGUA GRANIZADO SABOR A KOLA CON SALSA DE LECHE CONDENSADA O MORA DE 160 GRAMOS.	1	
62	* SALPICÓN EN VASO DE 7 ONZ (PIÑA, PAPAYA, SANDIA, MANGO. MANZANA, BANANO, FRESAS) Y LECHE CONDENSADA	1	
63	* SALPICÓN EN VASO DE 10 ONZAS (PIÑA, PAPAYA, SANDIA, MANGO. MANZANA, BANANO, FRESAS) Y LECHE CONDENSADA	1	
64	*MANZANA FRUTA VERDE DE 180 GRAMOS	1	
65	*MANZANA FRUTA ROJA DE 180 GRAMOS	1	
66	*TABLA DE QUESOS PARA 10 PERSONAS (JAMÓN SERRANO, CHORIZO, SALAMI, CABANOS, JAMÓN DE CERDO, QUESO MOZZARELLA), MANI Y FRUTAS (CEREZAS, PIÑA, UVAS ROJAS Y/ VERDES, KIWI).	1	
67	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON CHIPS DE COLORES DE 50 GRAMOS	1	
68	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON CHIPS DE CHOCOLATE DE 50 GRAMOS	1	
69	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON GRAGEAS DE COLORES DE 50 GRAMOS	1	
	TORTAS Y POSTRES		
70	* TORTA FRÍA DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	
71	* TORTA FRÍA DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	
72	* TORTA FRÍA DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	
73	* PONQUÉ DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	
74	* PONQUÉ DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	
75	* PONQUÉ DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	
76	* POSTRE DE MARACUYÁ 50 GRAMOS	1	
77	* POSTRE DE LIMÓN 50 GRAMOS	1	
78	* POSTRE DE FRUTOS ROJOS 50 GRAMOS	1	
79	* POSTRE DE LECHE ASADA 50 GRAMOS	1	
	OTROS		
80	* CAJA DE JUGO DE 200 ML X 12 UNIDADES, DIFERENTES SABORES	1	
81	*GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) X 15 UNIDADES DIFERENTES SABORES	1	
82	* JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS	1	
83	* PACA DE MALTA BOTELLA PET POR 30 UNIDADES POR 200 ML	1	
84	* PAQUETE DE PONQUÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE 65 GRAMOS POR 5 UNIDADES	1	
85	* PACA DE AGUA DE BOLSA DE 300 ML POR 24 UNIDADES	1	
86	* PACA DE AGUA EN BOTELLA 600 ML POR 24 UNIDADES	1	
87	* PACA DE BEBIDAS POR 12 UNIDADES DE JUGO REFRESCANTE POR 500 ML POR UNIDAD SABORES SURTIDO.	1	
88	* PACA DE BEBIDAS HIDRATANTE POR 12 UNIDADES EN BOTELLA DE 500 ML POR UNIDAD SURTIDO	1	
89	* PACA DE GASEOSA POR 6 UNIDADES DE 3 LT	1	
90	* BEBIDA CHOCOLATE EN VASO 16 ONZAS	1	
91	* GASEOSA 3 LTR (SABORES SURTIDOS)	1	
92	* BOLSA DE BOMBONES SURTIDOS X 24 (450 GR)	1	
93	* BOLSA DE DULCES SURTIDOS X 100 (400 GR)	1	
94	* CAJA DE 600 GRAMOS DE CHOCOLATINAS POR 50 UNIDADES	1	
95	*PAQUETE DE CARAMELO BLANDO MASTICABLE, SABOR FRUTAL DE 480 GRAMOS X 40 UNIDADES	1	
96	* PAQUETE DE 456 GRAMOS DE CHUPETA RELLENA DE CHICLE POR 24 UNIDADES.	1	
97	* PAQUETES DE GALLETAS DE 432 GRAMOS POR 18 UNIDADES, SABOR A VAINILLA	1	
98	* PAQUETES DE 300 GRAMOS DE GOMAS POR 50 UNIDADES	1	
99	* TARRO DE 700 GRAMOS DE GOMAS POR 200 UNIDADES	1	
100	* PAQUETE DE SERVILLETAS POR 200 UNIDADES	1	
101	* PAQUETE DE VASOS DE 10 ONZ POR 50 UNIDADES	1	
	SALÓN DE EVENTOS		
102	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 50 PERSONAS POR ACTIVIDAD	1	
103	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS POR ACTIVIDAD	1	
104	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 150 PERSONAS POR ACTIVIDAD	1	
105	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 200 PERSONAS POR ACTIVIDAD	1	
	DECORACIÓN		
106	PAQUETE POR 50 UNIDADES DE GLOBO R12 COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	
107	PAQUETE POR 100 UNIDADES DE GLOBO R12 COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	
108	* PAQUETES DE SERPENTINAS POR 3 UNIDADES DE DIFERENTES COLORES	1	
109	* CAÑÓN DE CELEBRACIÓN DE 30 CENTÍMETROS QUE ARROJA PAPEL PICADO PLÁSTICO (CONFETI – PAPELILLO)	1	
110	* PASACALLE IDENTIFICACIÓN DEL EVENTO DE 3 MTR. POR 70 CM. DISEÑO INDICADO POR LA ENTIDAD.	1	
111	* BOLSA KRAFT 12 LIBRAS POR 100 UNIDADES	1	
112	* ROLLO DE NYLON 20 LIBRAS POR 90 METROS	1	

113	* PLIEGO PAPEL CORRUGADO 50 CM * 70 CM	1	
114	* PAPEL CEDA UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1	
115	* PINTURA EN AEROSOL DE 400 MILILITROS, SECADO RÁPIDO, NO TOXICO (COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD)	1	
116	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO PEQUEÑO COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	
117	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO GRANDE COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	
118	*ROSA NATURAL DE TALLO LARGO MÍNIMO 25 CM, DE DIFERENTES COLORES	1	
119	* PAPEL CELOFÁN UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1	
120	* BOLSAS DE REGALO GRANDE (Alto: 32 cms. Ancho: 26 cms. Fuelle: 10 cms. (PAPEL PLASTIFICADO DIFERENTES COLORES SEGÚN LA OCASIÓN)	1	
121	* CINTA PAPEL COLOR DECORATIVA 3CM, COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD.	1	
122	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (18")	1	
123	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (32")	1	
124	* GLOBOS EN ELIO R12 (POR UNIDAD)	1	
	SONIDO		
125	* ALQUILER DE SONIDO CABINA CON CONSOLA ACTIVA CON (2 PARLANTES)	1	
126	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS	1	
127	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS CON CONSOLA Y PLANTA DE AMPLIFICACIÓN PARA PARLANTES (DOS PARLANTES)	1	
128	* ALQUILER DE MICRÓFONO	1	
129	* ALQUILER DE ECUALIZADOR	1	
	UTENSILIOS		
130	* ALQUILER DE MESA CUADRADA 75 CM POR 75 CM 4 PUESTOS PLASTICA COLOR INDICADO POR LA UNIDAD	1	
131	* ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSA BRAZO	1	
132	* ALQUILER DE FUNDA PARA SILLAS SIN DESCANSA BRAZO	1	
133	* ALQUILER DE MANTELES POR UNID, PARA MESA CUADRADA 75 CM POR 75 CM	1	
134	* ALQUILER DE PLATOS POR UNID EN PORCELANA BLANCO (PARA SOPA Y PLATO PRINCIPAL)	1	
135	* ALQUILER DE VASOS POR UNID CRISTAL 9 ONZAS	1	
136	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (TENEDOR) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	
137	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHARA) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	
138	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHILLO) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	
139	* ALQUILER DE COPAS DE CRISTAL POR UNID	1	
	PERSONAL		
140	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESERO 1 UNID	1	
141	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 2 UNID	1	
142	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 3 UNID	1	
	TOTAL		

Los interesados deberán totalizar la cotización, teniendo en cuenta que será el valor presentado para la posible comparación de propuestas.

Nombre o razón social del oferente: _____
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): _____
Nombre Representante Legal: _____
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) _____
Dirección: _____
Teléfono: _____
Email: _____